



**ANICAP**

Association Nationale Interprofessionnelle Caprine

**Accord interprofessionnel national relatif aux analyses servant au paiement du lait de chèvre  
en fonction de sa composition et de sa qualité**

**Etant rappelé que :**

La qualité du lait répond à des exigences en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire définies dans une réglementation européenne spécifique, appelée « Paquet Hygiène ».

Au plan national, l'article L.654-30 du code rural et de la pêche maritime pose le principe d'un paiement du lait au producteur en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

C'est ainsi que le décret n°2012-1250 et l'arrêté du 9 novembre 2012 tel que modifié par l'arrêté du 25 janvier 2019 (ci-après « arrêté du 9 novembre 2012 ») relatifs aux modalités de paiement du lait de vache, de brebis et de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité définissent les critères relatifs aux propriétés du lait, ainsi que les modalités d'analyses nécessaires à la détermination du prix du lait.

Afin de préserver et d'améliorer la qualité des produits, les organisations membres de l'ANICAP, réunies au sein des trois collèges, ont souhaité adopter les dispositions suivantes.

**Article 1 – Objet de l'accord**

Les dispositions du présent accord sont adoptées dans le cadre de l'Association Nationale Interprofessionnelle Caprine (ANICAP) conformément à l'article L.632-3 du code rural et de la pêche maritime. Les annexes et leurs mises à jour font partie intégrante du présent accord.

Les collèges conviennent de définir un cadre interprofessionnel national précisant les critères et les conditions de prélèvement et d'analyses, à savoir :

- les conditions d'échantillonnage du lait de chèvre ;
- les conditions de prise en charge du coût des analyses ;
- les critères et les fréquences minimales d'analyse de ces critères ;
- les méthodes d'analyse utilisables ;
- les appareils d'analyse utilisables ;
- le calcul et l'expression de résultats pour les analyses de composition ;
- le devenir des échantillons.

## Article 2 – Définitions

Au sens du présent accord, on entend par :

**Acheteur** : personne physique ou morale qui achète le lait de chèvre et assure le paiement du lait de chèvre au producteur.

**Citerne** : contenant dans lequel le lait collecté auprès des producteurs est physiquement mélangé lors de la collecte. La citerne peut correspondre à un compartiment du camion de collecte.

**Classement mensuel** : résultat de la détermination de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait de chèvre correspondant aux livraisons du producteur à l'acheteur sur une période d'un mois. Ce classement est établi pour les critères de paiement et selon les **grilles de classement** convenus entre le producteur et l'acheteur, dans le respect des dispositions des articles D.654-29, D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime et du présent accord interprofessionnel.

**Cofrac** : Comité Français d'Accréditation, 52, rue Jacques Hillairet 75012 Paris, [www.cofrac.fr](http://www.cofrac.fr)

**Collecteur** : entreprise effectuant la collecte du lait de chèvre auprès des producteurs. Le collecteur peut être acheteur, ou collecter pour le compte d'un acheteur.

**Grille de classement** : ensemble de catégories de composition et de qualité hygiénique et sanitaire du lait permettant d'établir son classement mensuel.

**Laboratoire habilité** : laboratoire d'analyse qui respecte les conditions de gestion des échantillons et d'analyse définies dans le présent accord, et qui figure dans la liste des laboratoires reconnus pour la détermination de la qualité sanitaire du lait de chèvre, publiée par le ministre chargé de l'agriculture.

**Lab Ref 15** : programme d'accréditation du Cofrac « exigences spécifiques, analyses en vue du paiement du lait en fonction de sa qualité hygiénique et sanitaire ».

**Livraison** : quantité de lait de chèvre livrée par un producteur à un acheteur, faisant l'objet d'une ou plusieurs opérations de chargement dans une citerne.

**Opération de chargement** : transfert physique d'une quantité de lait de chèvre entre un récipient du producteur et une citerne du collecteur.

**Producteur** : personne physique ou morale, ayant une activité de production de lait cru de chèvre.

## Article 3 – Principes généraux

Les dispositions du présent accord sont applicables pour le lait cru de chèvre.

Les analyses de paiement du lait de chèvre sont effectuées pour le compte du **producteur** et de **l'acheteur**.

Le producteur et l'acheteur sont copropriétaires des échantillons et des résultats d'analyses.

Ce faisant, et sauf disposition contractuelle contraire, la prise en charge du coût des analyses est répartie de manière équitable entre acheteur et producteur de lait de chèvre.

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait de chèvre sont effectuées par un **laboratoire habilité** tel que défini aux articles 2 et 10.

Les résultats d'analyses donnent lieu à un **classement mensuel** sur la base duquel l'acheteur assure le paiement du lait de chèvre du producteur.

FDT  
FDT

La **grille de classement** mensuel peut être définie par accord interprofessionnel conformément aux articles D.654-34 et D.654-35 du code rural et de la pêche maritime.

## Article 4 – Echantillonnage du lait de chèvre

### 4.1. Modalités de prélèvement

Les modalités de prélèvement respectent les dispositions prévues à l'annexe II de l'arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

### 4.2. Fréquence des prélèvements

Sauf exception dûment justifiée et validée par la Commission Qualité du Lait et Laboratoires (CQLL) du CNIEL, pour chaque producteur et pour chaque livraison de lait de chèvre, il est effectué au moins un prélèvement au moment de l'opération de chargement du lait.

### 4.3. Matériels pour prélèvement automatique ou semi-automatique

Conformément au point 8 de l'annexe II de l'arrêté du 9 novembre 2012 relatif aux modalités du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire, le prélèvement est effectué de manière manuelle ou à l'aide d'un système de prélèvement automatique ou semi-automatique.

Le fonctionnement des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques est régulièrement vérifié par le **collecteur** et par le laboratoire habilité en charge des analyses, conformément aux procédures définies par le CNIEL - auquel l'ANICAP a donné mandat d'agir en son nom pour le lait de chèvre - et listées en annexe I du présent accord.

La liste des systèmes de prélèvement utilisables est précisée à l'annexe II du présent accord.

### 4.4. Contrôle des prélèvements

Le contrôle des conditions de prélèvement et de conservation des échantillons de la phase de prélèvement de l'échantillon chez le producteur jusqu'à sa prise en charge par le laboratoire habilité est réalisé conformément aux procédures définies par le CNIEL et listées en annexe I du présent accord.

### 4.5 Règle de gestion des écarts

Les écarts matière grasse et matière protéique sont suivis par les laboratoires interprofessionnels, dans le cadre de la validation technique des résultats d'analyses, pour détecter des résultats qui seraient aberrants par rapport à un historique de livraisons de lait (représentativité de l'échantillon et/ou du résultat). La procédure à suivre est détaillée en annexe V.

RE JS  
FGB

## Article 5 – Critères et fréquences des analyses

Conformément à l'annexe III de l'arrêté du 9 novembre 2012, le lait de chèvre est analysé selon les critères et les fréquences minimales d'analyses définies dans le **tableau I**.

**Tableau I :**

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Teneur en matière grasse	Chaque livraison de lait de chèvre <sup>1</sup>
Teneur en matière protéique	Chaque livraison de lait de chèvre
Germes à 30°C	3 par mois
Résidus d'antibiotiques	Chaque livraison de lait de chèvre
Point de congélation	Chaque livraison de lait de chèvre
Teneur en cellules somatiques	Chaque livraison de lait de chèvre

En outre, les critères suivants peuvent être utilisés, aux fréquences d'analyses minimales définies dans le **tableau II**, pour la détermination du prix du lait de chèvre.

**Tableau II :**

CRITERE	NOMBRE MINIMAL D'ANALYSES PAR PRODUCTEUR
Indice de lipolyse	1 par mois par méthode aux savons de cuivre
Spores butyriques	1 par mois
Immunoglobulines gamma 1	1 par mois du 1 <sup>er</sup> septembre au 31 mars

## Article 6 – Méthodes d'analyse

Pour les critères mentionnés à l'article 5 du présent accord, les méthodes d'analyse utilisables sont définies à l'annexe III du présent accord.

<sup>1</sup> Pour tous les critères où la fréquence d'analyses est fixée à chaque livraison de lait, lorsque le lait est collecté toutes les 24 heures, deux possibilités d'organisation pour les opérateurs et les laboratoires :

- **Le cas général** : acheminement des échantillons au laboratoire habilité 6 jours /7 et analyse systématique de chaque livraison ;
- **Le rythme de ramassage adapté** : acheminement au laboratoire habilité tous les 2 jours des échantillons du jour et de la veille, et analyse systématique des deux échantillons.

Cas des échantillons devant être envoyés aux laboratoires par transporteur réfrigéré express pour être analysés : cf. Annexe VI

## **Article 7 – Appareils d’analyse**

Pour les méthodes d’analyse instrumentales mentionnées à l’article 6 du présent accord, les appareils d’analyse utilisables sont définis à l’annexe IV du présent accord.

## **Article 8 – Utilisation, calcul et expression des résultats**

Pour les critères matière grasse et matière protéique, un résultat est établi pour la période considérée par calcul d’une moyenne des résultats disponibles et validés.

Cette moyenne peut être arithmétique ou pondérée par les quantités de lait de chèvre livrées le jour des prélèvements. Les teneurs moyennes en matière grasse et en matière protéique retenues pour le paiement du lait de chèvre sont exprimées selon les règles en vigueur dans les procédures CNIEL.

Pour tous les critères, en cas de nombre d’analyses inférieur aux fréquences minimales imposées, le résultat disponible et validé ou la moyenne des résultats disponibles et validés sont suffisants pour exprimer le résultat mensuel.

Pour tous les critères, en cas d’absence totale d’analyse dans le mois, si l’exploitation est en situation de reprise ou d’arrêt de collecte, les résultats du mois précédent serviront de base pour la détermination des résultats mensuels en cas d’arrêt de collecte et les résultats du mois suivant en cas de reprise de collecte.

## **Article 9 – Devenir des échantillons**

Les échantillons prélevés et analysés en vue du paiement du lait de chèvre sont éliminés par le laboratoire habilité dès lors que les analyses planifiées ont été réalisées soit, en règle générale, le lendemain de l’enregistrement de la réception de l’échantillon au laboratoire.

En cas de délai entre le prélèvement et l’analyse supérieur à ceux prévus par l’arrêté du 9 novembre 2012, l’analyse du lait de chèvre ne saurait être représentative de la composition et de la qualité hygiénique et sanitaire du lait de chèvre tel qu’au jour de la livraison et n’est pas prise en compte.

## **Article 10 – Analyses et laboratoires habilités**

Les analyses réalisées en vue du paiement du lait de chèvre sont effectuées par un **laboratoire habilité**, lequel est accrédité par le **Cofrac** pour les méthodes d’analyse définies à l’article 6 du présent accord selon le référentiel **Lab Ref 15**, ou, selon un référentiel équivalent, par un autre organisme membre de la Coopération européenne pour l’acrédiatation et ayant signé les accords de reconnaissance mutuelle multilatéraux couvrant l’activité considérée.

Pour la détermination sur l’échantillon de lait de chèvre des critères de composition et de qualité prévus à l’article 5, le laboratoire habilité respecte les conditions de l’annexe 1 de l’arrêté du 9 novembre 2012 ainsi que celles de l’arrêté du 29 mars 2019 fixant les conditions générales de



reconnaissance des méthodes, des appareils et des laboratoires d'analyses en vue du paiement du lait de vache, de brebis ou de chèvre en fonction de sa composition et de sa qualité hygiénique et sanitaire.

Il respecte en outre les dispositions des articles 3, 5, 6, 7 et 8 du présent accord interprofessionnel, en ce qui concerne la planification des analyses, les méthodes et les appareils utilisés, le calcul et l'expression des résultats donnant lieu à un classement mensuel du lait de chèvre.

La vérification du respect des conditions définies dans le présent article est effectuée selon les procédures définies par le CNIEL et disponibles sur son site, ou par toute autre procédure définie par les organisations interprofessionnelles mentionnées à l'article L. 632-1 ou à l'article L.632-9 du code rural et de la pêche maritime.

La liste des laboratoires habilités est publiée sur le site internet du CNIEL [www.cniel.com](http://www.cniel.com).

## **Article 11 – Données pour statistiques**

Afin de réaliser des statistiques sur la qualité du lait de chèvre, le CNIEL, mandaté par l'ANICAP, peut utiliser les données individuelles des producteurs et acheteurs de lait de chèvre qui correspondent aux résultats d'analyses de lait de chèvre effectuées par les laboratoires habilités et qui sont issues d'Ifolabo®, le système d'information mis en place par le CNIEL en 2006. Les états statistiques ainsi réalisés ne présentent que des données agrégées et consolidées.

Les données et informations figurant dans Infolabo® ont un caractère strictement confidentiel. Pour leur exploitation, le CNIEL et l'ANICAP, son mandant, sont soumis au secret professionnel. Seul un nombre limité de salariés du CNIEL et de l'ANICAP sont habilités à traiter ces données. Ils ne doivent en aucun cas diffuser des données individuelles et/ou confidentielles à des tiers.

Afin de réaliser des recherches sur la composition ou la qualité du lait de chèvre, le CNIEL peut, sous réserve de l'accord de l'ANICAP, son mandant, utiliser l'ensemble des données individuelles des producteurs et acheteurs de lait qui correspondent aux résultats d'analyses de paiement du lait effectuées par les laboratoires habilités. Ces données et informations ont un caractère strictement confidentiel. Pour leur exploitation, le CNIEL et l'ANICAP sont soumis au secret professionnel. Seul un nombre limité de salariés du CNIEL et de l'ANICAP sont habilités à traiter ces données. Le CNIEL peut, sous réserve de l'accord de l'ANICAP, son mandant, transmettre ces données à des tiers dont il serait partenaire dans le cadre de projets de recherches, sous condition stricte de confidentialité. Les résultats de recherches publiés ne présentent que des données agrégées et consolidées.

## **Article 12 – Disponibilité et actualisation des informations**

L'ensemble des éléments visés aux articles 4.3 (procédures de vérification des systèmes de prélèvement et liste des systèmes de prélèvement utilisables), 4.4 (procédures de contrôle des prélèvements), 6 (liste des méthodes utilisables), 7 (liste des appareils d'analyse utilisables) et 10 (liste des laboratoires habilités) sont publiés sur le site internet du CNIEL, à l'adresse [www.cniel.com](http://www.cniel.com), ou disponibles sur demande adressée par courrier au CNIEL, 42 rue de Châteaudun 75314 Paris Cedex 09.

Les listes des annexes recensent les éléments applicables à la date de signature du présent accord. Elles font l'objet, le cas échéant, d'une actualisation par décision du Conseil d'Administration de



l'ANICAP, après validation de la Commission Qualité du Lait et Laboratoires (CQLL) du CNIEL. Les éléments ainsi mis à jour sont renseignés sur le site internet du CNIEL et transmis, pour information, à l'autorité administrative compétente. Ils sont opposables à toute personne dès leur publication sur le site internet du CNIEL.

## Article 13 – Durée de l'accord

Le présent accord prend effet le 1<sup>er</sup> janvier 2026 pour une durée de trois (3) ans. Il se substitue à l'accord signé le 3 mars 2021 et pourra être modifié par avenant.

Fait à Paris, le 17 juin 2025

**Pour le Collège  
Coopératives laitières**

Mickaël Lamy



**Pour le Collège  
Industries laitières**

François-Xavier Huard



**Pour le Collège  
Producteurs**

Jacky Salingardes



## **ANNEXE I : liste des procédures de vérification des systèmes de prélèvement et des procédures de contrôle des prélèvements**

- Vérification des systèmes de prélèvement automatiques ou semi-automatiques :

Référence	Titre
CNIEL PACO	Dispositions générales à suivre pour l'utilisation des préleveurs automatiques mobiles dans le cadre du prélèvement d'échantillons destinés aux analyses de paiement du lait

- Procédures de contrôle des prélèvements :

Référence	Titre
CNIEL CEXT	Procédures de contrôles externes pour vérification des conditions de prélèvement, de conservation des échantillons et d'utilisation des résultats d'analyses destinés au paiement du lait

**ANNEXE II : Liste des systèmes de prélèvements automatiques ou semi-automatiques utilisables pour l'échantillonnage du lait destiné à la détermination de sa composition et de sa qualité en vue de son paiement**

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DESIGNATION DE L'APPAREIL	CONFIGURATION DE MONTAGE						DATE DE LA VALIDATION
		Type de pompage	Débit réel de pompage (mètres cubes par heure)	Volume minimum pour réaliser un échantillon (litres)	Temps de temporisation minimum (secondes)	Longueur de tuyau en amont du prélèvement (mètres)	Diamètre du tuyau en amont du prélèvement (millimètres)	
ETA	CB 82	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 82	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 82	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 82	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 86	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 86	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 86	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 86	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 96	Sous-vide	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 96	Sous-vide	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 96	Pompe à lait	15 à 30	100	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
ETA	CB 96	Pompe à lait	31 à 40	150	8	5 à 20	51, 63 et 76	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	51 ou 53	01/04/2025
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Haut-débit	40 à 55	300	8	10 à 17	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Haut-débit	50 à 57	200	14	5 à 12	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Haut-débit	65	400	10	12	70	22/02/2024
IFC MAGYAR	GM 07	Haut-débit	70	400	10	10	76	22/02/2024
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	51 ou 53	01/04/2025
IFC MAGYAR	GM 07	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Centrifuge à amorçage par le vide	50 à 63	200	10	5 à 12	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 07	Centrifuge à amorçage par le vide	68	400	10	12	70	22/02/2024
IFC MAGYAR	GM 07	Centrifuge à amorçage par le vide	70	400	10	10	76	22/02/2024
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	20 à 30	230	10	10 à 15	53	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	25 à 30	230	10	10 à 15	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 82	Type 1000	31 à 40	300	8	10 à 15	63	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	20 à 25	230	6	10 à 15	53	14/06/2023
IFC MAGYAR	GM 82	Sous-vide	25 à 40	230	6	10 à 15	63	14/06/2023

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DESIGNATION DE L'APPAREIL	CONFIGURATION DE MONTAGE						DATE DE LA VALIDATION
		Type de pompage	Débit réel de pompage (mètres cubes par heure)	Volume minimum pour réaliser un échantillon (litres)	Temps de temporisation minimum (secondes)	Longueur de tuyau en amont du prélèvement (mètres)	Diamètre du tuyau en amont du prélèvement (millimètres)	
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	20 à 25	100	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	25 à 30	120	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	30 à 35	140	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	35 à 40	160	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	40 à 45	180	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	45 à 50	200	3 à 8	5 à 15	63 à 76	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe à lait	50 à 55	220	3 à 8	5 à 15	63 à 76	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	20 à 25	100	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	25 à 30	120	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	30 à 35	140	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	35 à 40	160	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	40 à 45	180	3 à 8	5 à 15	63	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	45 à 50	200	3 à 8	5 à 15	63 à 76	14/06/2023
MAISONNEUVE	PEM 02	Pompe sous-vide	50 à 55	220	3 à 8	5 à 15	63 à 76	14/06/2023
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2021
PARCISA	TM1	Pompe sous-vide	25 à 35	240	8	10 à 15	63	15/04/2021
PARCISA	TM1	Atmosphérique	20 à 30	240	8	10 à 15	53	15/04/2021
PARCISA	TM1	Atmosphérique	31 à 40	240	8	10 à 15	63	15/04/2021
PARCISA	TM1	Haut-débit	40 à 60	240	8	10 à 17	63	15/04/2021
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Impeller DN 50-65	30	60	8 secondes min	12 max	40-65	04/02/2025
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Ejector DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	04/02/2025
SCHWARTE group	SJ MILK SAMLPER	Water ring pump DN 65	48 à 60	100	8 secondes min	12 max	50-65	04/02/2025

Date d'actualisation : 15 avril 2025

**ANNEXE III : Liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait de chèvre en vue de son paiement**

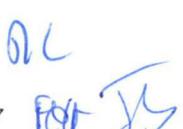
PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE LA MÉTHODE	REFERENCE DE LA MÉTHODE	COMMENTAIRE
Teneur en matière grasse	Méthode acido-butyrométrique	NF ISO 19662	Méthode prise en référence
Teneur en matière grasse	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR Selon la norme NF ISO 9622	Méthode de routine
Teneur en matière protéique	Complexométrie (Noir Amido) Spectrophotométrie UV/Visible	NF V04-216	Méthode prise en référence
Teneur en matière protéique	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF	CNIEL PROC IR Selon la norme NF ISO 9622	Méthode de routine
Point de congélation	Cryoscopie à thermistance	NF EN ISO 5764 (sauf dosage de l'acidité titrable)	Méthode prise en référence
Point de congélation	Spectrométrie Infrarouge IR et/ou IRTF Conductimétrie	CNIEL PROC CRIR	Méthode de routine
Indice de lipolyse	Spectrophotométrie (savons de cuivre)	CNIEL LIPO* Selon bulletin FIL n° 265/1991	Méthode de routine et prise en référence
Spores butyriques	Détermination du nombre le plus probable (NPP)	CNIEL BUTY	Méthode de routine et prise en référence
Immunoglobulines gamma 1	Immunodiffusion radiale	D'après D.Levieux, 1991	Méthode prise en référence
Cellules somatiques	Comptage instantané fluoro-opto électronique	CNIEL PROC CE Selon la norme ISO 13366	Méthode de routine
Germes à 30°C	Comptage instantané d'UFC	CNIEL GTBC	Méthode de routine
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C par la méthode Thompson	CNIEL GTTH	Méthode de routine
Germes à 30°C	Dénombrement des colonies à 30°C	NF EN ISO 4833-1	Méthode de référence
Résidus d'inhibiteurs et d'antibiotiques	Acidification sur gélose utilisant Bacillus stearothermophilus et Tests immuno-chromatographiques	CNIEL INHD et CNIEL ATBC	Méthode de routine

La liste des méthodes d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (teneur en cellules somatiques, antibiotiques et germes à 30°C) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAL) et publiée sur son site internet <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>.

\*Utilisation d'Echantillon à Teneur Garantie dont les valeurs sont déterminées par la méthode BDI FIL n°265/1991

**ANNEXE IV : Liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination de la composition et de la qualité du lait en vue de son paiement**

FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DÉSIGNATION DE L'APPAREIL	PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE MESURE	DATE DE VALIDATION
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Point de congélation	Conductimétrie	28/07/2009
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT+	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
FOSS France SAS	MILKOSCAN FT6000	Indice de lipolyse	Spectrométrie	05/10/2011
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 4000	Point de congélation	Conductimétrie	05/02/1996
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Point de congélation	Conductimétrie	27/06/2017
FOSS France SAS	MILKOSCAN 7RM	Indice de lipolyse	Spectrométrie	27/06/2017
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B150	Point de congélation	Conductimétrie	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY B2000	Point de congélation	Conductimétrie	23/11/2000
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	25/06/2012
BENTLEY INSTRUMENTS	BENTLEY FTS	Point de congélation	Conductimétrie	25/06/2012
GROSSERON	SHIMADZU UV 1280 LT	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	22/11/2023
GROSSERON	CECIL 2041	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	22/02/2001
GROSSERON	CECIL 2031	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
GROSSERON	CECIL 2021	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	14/11/2018



FABRICANT OU DISTRIBUTEUR	DÉSIGNATION DE L'APPAREIL	PARAMÈTRE ANALYSÉ (critère)	PRINCIPE DE MESURE	DATE DE VALIDATION
HUMEAU	ATL 33	Teneur en matière protéique	Spectrophotométrie	15/03/1999
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière grasse	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Teneur en matière protéique	Spectrométrie	21/06/2016
DELTA INSTRUMENTS	LACTOSCOPE	Point de congélation	Conductimétrie	25/09/2017
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC	Germes à 30°C	Compteur direct	07/12/1998
FOSS France SAS	BACTOSCAN FC+	Germes à 30°C	Compteur direct	15/09/2014
FOSS France SAS	BACTOSCAN 8000	Germes à 30°C	Compteur direct	22/01/1986
BENTLEY INSTRUMENTS	BACTOCOUNT IBC 3.0	Germes à 30°C	Compteur direct	17/06/2025
FOSS France SAS	FOSSOMATIC FC	Cellules somatiques	Compteur direct	28/11/2003
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 5000	Cellules somatiques	Compteur direct	19/06/1996
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7	Cellules somatiques	Compteur direct	14/11/2018
FOSS France SAS	FOSSOMATIC 7 DC	Cellules somatiques	Compteur direct	14/02/2020
BENTLEY INSTRUMENTS	BACTOCOUNT IBC	Germes à 30°C	Compteur direct	30/11/2001
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT FCM	Cellules somatiques	Compteur direct	19/04/2010
BENTLEY INSTRUMENTS	SOMACOUNT 150-300-500	Cellules somatiques	Compteur direct	08/03/1995
DELTA INSTRUMENTS	SOMASCOPE LFC	Cellules somatiques	Compteur direct	31/07/2019

La liste des appareils d'analyses utilisables pour la détermination des critères sanitaires (germes à 30°C et teneur en cellules somatiques) est établie par le ministère en charge de l'agriculture (DGAL) et publiée sur son site internet <https://agriculture.gouv.fr/laboratoires-officiels-et-reconnus-en-alimentation>.

## **ANNEXE V : Règle de gestion des écarts MG-MP lait de chèvre**

Lors du Bureau de l'ANICAP du 16 juillet 2024, il a été décidé d'adopter une règle nationale harmonisée en matière de gestion des écarts en MG/MP en lait de chèvre, dans le cadre du paiement du lait, à savoir la règle ci-dessous. Cette règle, entrée en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2024, a été modifiée à la suite du Conseil d'Administration de l'ANICAP du 20 mai 2025. La nouvelle règle entre en application au 1<sup>er</sup> janvier 2026.

### **1. Principe de la comparaison MG/MP**

- 1] Le résultat FPD est regardé en premier. Une valeur extrême du point de congélation signale un lait anormal, et dans ce cas, les résultats sont directement validés (Cf. § valeur non conforme FPD – maintien des résultats).
- 2] Si le dernier résultat MG/MP date de plus de 20 jours, la règle ne s'applique pas et le résultat du jour est automatiquement validé.
- 3] Pour MG/MP, le résultat à valider est comparé aux trois résultats précédents, par rapport à un écart maximum admissible. Si les trois écarts constatés en valeurs absolues sont supérieurs à l'écart admissible, le résultat est mis en attente.
- 4] Le résultat mis en attente est alors comparé au résultat suivant. Si l'écart constaté en valeur absolue est supérieur ou égal à l'écart admissible, le résultat est **annulé**. Dans le cas contraire, il est **validé**.

### **2. L'écart admissible**

L'écart admissible pour MG et pour MP est fixe. Il ne dépend pas du litrage.

- ✓ Pour MG et pour MP : **strictement inférieur à 7g/l**.

### **3. Annulations liées à la règle**

Si le résultat est annulé sur le critère MG et/ou MP, alors tous les résultats de l'échantillon sont annulés, à l'exception des *résultats antibiotiques et IGG1*.

### **4. Gestions particulières liées à la règle**

- Si le résultat est le dernier du mois et est mis en attente, et qu'il n'est pas possible de reprogrammer l'analyse, alors il est directement annulé faute de pouvoir attendre la comparaison avec le résultat suivant. Toutefois, le résultat est conservé dans l'historique informatique du laboratoire pour les prochaines comparaisons.
- Si le résultat est mis en attente pour comparaison avec le résultat suivant, et qu'aucun résultat suivant ne parvient dans le mois en cours, alors le résultat est directement annulé. Toutefois, le résultat est conservé dans l'historique informatique du laboratoire pour les prochaines comparaisons.
- Si le résultat est annulé, il n'est pas utilisé dans le calcul du mensuel pour le paiement du lait. Il en est de même pour tous les résultats annulés en lien avec l'annulation de ce résultat. Toutefois, le résultat est conservé dans l'historique informatique du laboratoire pour les prochaines comparaisons.

### **5. Cas de non-application de la règle de comparaison**

- Valeur non-conforme FPD – maintien des résultats

*ML FWT  
JS*

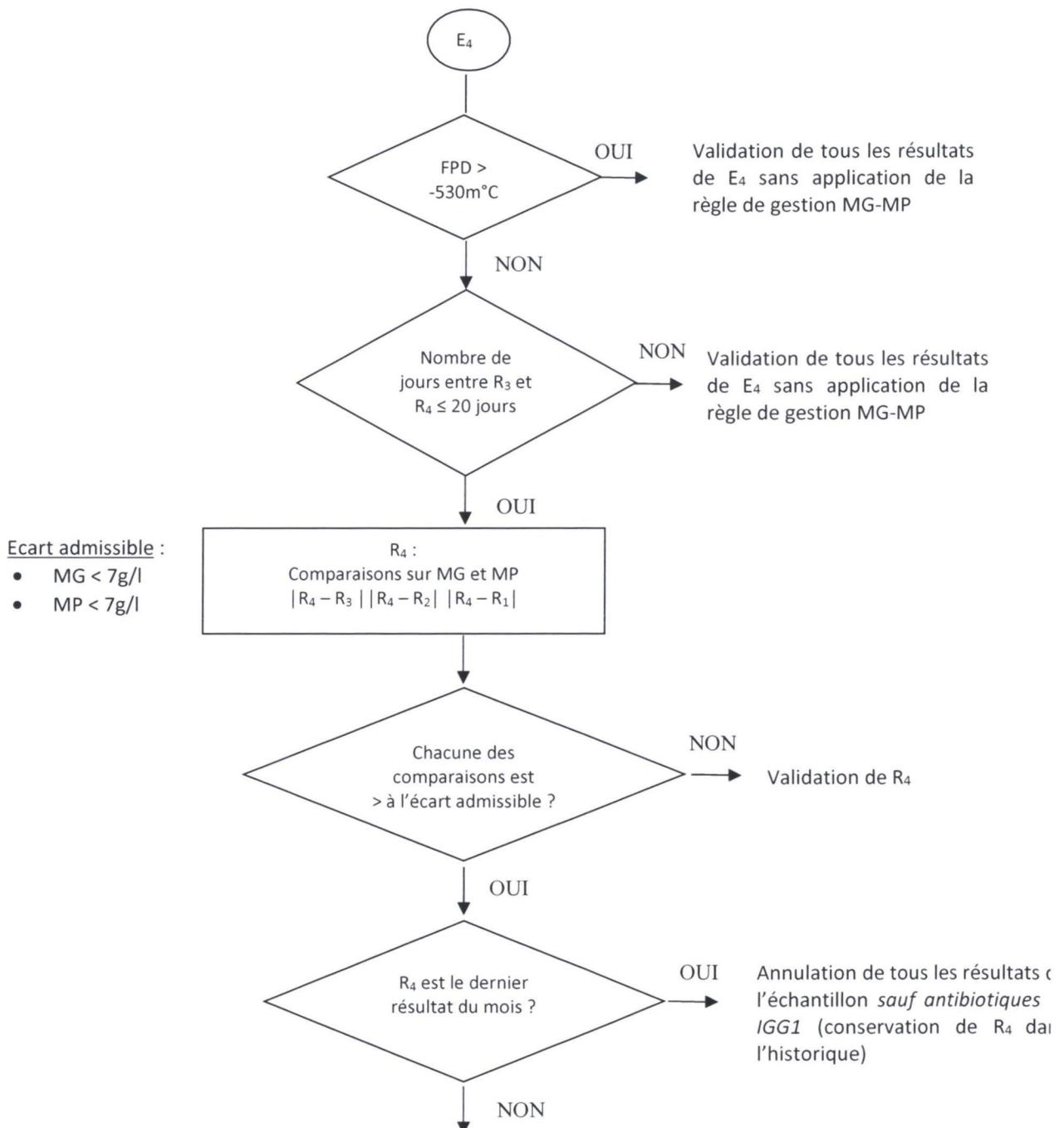
Si le critère FPD est  $> -530\text{m}^{\circ}\text{C}$ , alors la règle de comparaison ne s'applique pas et le résultat est directement validé sans comparaison. Dans ce cas, il n'y a ni mise en attente, ni annulation.

- Délai entre deux résultats supérieur à 20 jours

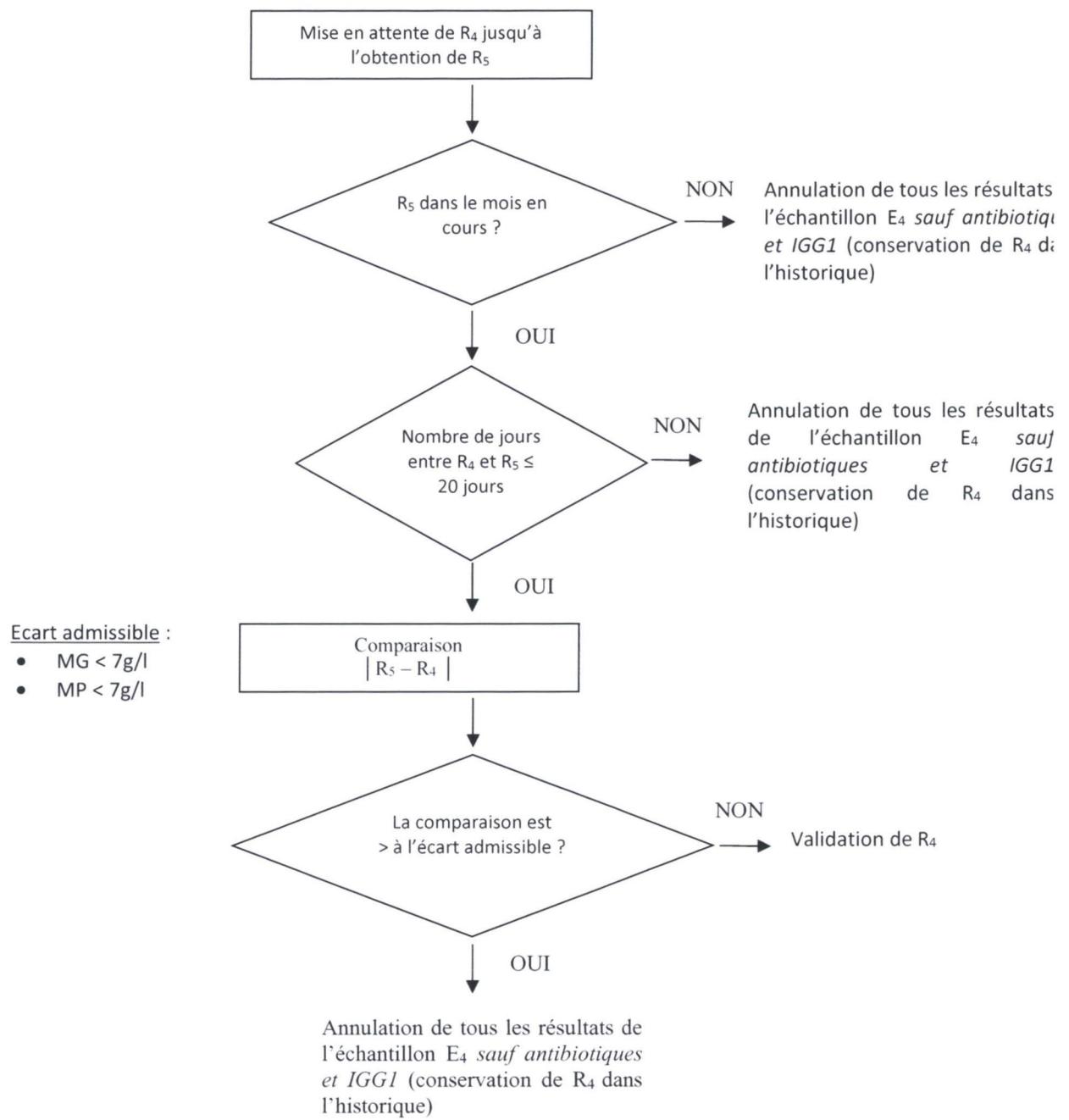
La règle de comparaison ne s'applique pas si l'intervalle entre le résultat du jour et le résultat précédent (qu'il soit en attente, validé ou annulé), est strictement supérieur à 20 jours. Dans ce cas, le résultat du jour est automatiquement validé.

Si le résultat précédent était en attente du résultat du jour, et qu'aucun résultat ne peut être comparé dans le délai, alors le résultat précédent, qui était en attente, est annulé. Tous les résultats de cet échantillon sont alors annulés, à l'exception des *résultats antibiotiques et IGG1*.

#### Logigramme



RC fait  
JL



E<sub>4</sub> = échantillon 4

R<sub>1</sub> = résultat (MG/MP) de l'échantillon 1

R<sub>2</sub> = résultat (MG/MP) de l'échantillon 2

R<sub>3</sub> = résultat (MG/MP) de l'échantillon 3

R<sub>4</sub> = résultat (MG/MP) de l'échantillon 4

R<sub>5</sub> = résultat (MG/MP) de l'échantillon 5

## **ANNEXE VI : Cas des échantillons devant être envoyés aux laboratoires par transporteur réfrigéré express pour être analysés**

Les échantillons parviennent au laboratoire par des envois via transporteurs réfrigérés express avec livraison 24 à 48 heures, y compris le samedi le cas échéant.

Les échantillons doivent être collectés tous les jours de la semaine, du lundi au dimanche.

Règle :

- Pour les laits collectés le lundi, les échantillons sont envoyés le lundi et analysés le mardi ou mercredi.
- Pour les laits collectés le mardi, les échantillons sont envoyés le mardi et analysés le mercredi ou jeudi.
- Pour les laits collectés le mercredi, les échantillons sont envoyés le mercredi et analysés le jeudi ou le vendredi.
- Pour les laits collectés le jeudi, les échantillons sont envoyés le jeudi et analysés le vendredi ou le samedi.
- Pour les laits collectés le vendredi, si les échantillons sont envoyés le vendredi, ils peuvent être analysés le samedi si réception le samedi (bactériologie comprise) et si réception le lundi, analyses en INH + chimie uniquement.
- Pour les laits collectés le samedi, les échantillons sont envoyés le lundi et s'ils sont réceptionnés le mardi, ils sont analysés en INH + chimie uniquement. Ils ne sont pas analysables en bactériologie comme pour les autres espèces. Si la réception se fait le mercredi, les analyses ne peuvent pas être effectuées car hors délai.
- Pour les laits collectés le dimanche, les échantillons sont envoyés le lundi et analysés le mardi et s'ils sont réceptionnés le mercredi, ils sont analysés uniquement en INH + chimie.
- Pour les collectes effectuées la veille de jour férié, c'est la règle de la collecte du samedi qui s'applique.

NB :

Si le délai en jours calendaires entre la collecte des échantillons et l'arrivée du colis réfrigéré au laboratoire pour enregistrement et analyses est :

- supérieur à 2 jours, les analyses de bactériologie ne peuvent pas être effectuées et les échantillons seront uniquement analysés en INH + chimie.
- supérieur à 3 jours, l'échantillon ne peut pas être analysé car arrivé hors délai et ce quel que soit le jour d'envoi.